保証書

フィッシュロースター保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	EF-VF40	修理メモ
※お客様	お名前　　☎	
	ご住所　〒	
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所 ☎	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年**		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
（ニ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
（チ）消耗品などの交換。
3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

愛情点検　**長年ご使用のフィッシュロースターの点検を！**

ありませんか こんな症状は	ご使用中止
●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある ●その他の異常や故障がある	こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EF-VF40型　ⓒⒷⒶ

家庭用

ZOJIRUSHI

フィッシュロースター

型名EF-VF40 型

取扱説明書・お料理ノート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに
安全上のご注意……2
各部のなまえ……4

使い方
使い方……5
お料理ノート……8

お手入れ
部品のはずし方……9
お手入れ……10

困ったときに
故障かなと思ったとき……10
仕様……11
アフターサービス……11
お客様ご相談窓口……11
保証書……裏表紙

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警 告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

禁 止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使用しない

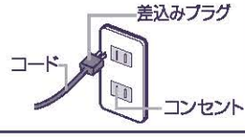
やけど・感電・けがの恐れがあります。

燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁 止

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく　火災の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>
- ・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ・コードに深い傷や変形がある
- ・焦げくさいにおいがする
- ・製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする
- ・ビリビリと電気を感じる
- ・タイマーつまみを回しても加熱を開始しない

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠ 注 意

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部に触れない

やけどの恐れがあります。

禁 止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。

必要以上に加熱しない

過熱により発火の原因になります。

使用中は、本体から離れない

調理物が発火する原因になります。

本体の上にものを載せたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない

本体やものが変形・変質し、火災の原因になります。

壁や家具の近くで使用しない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
（→P.4「設置場所について」参照）

調理以外の目的で使用しない

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

予熱・調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因になります。

必ず、水受皿を取りつける

発火の原因になります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを切り、差込みプラグを抜く

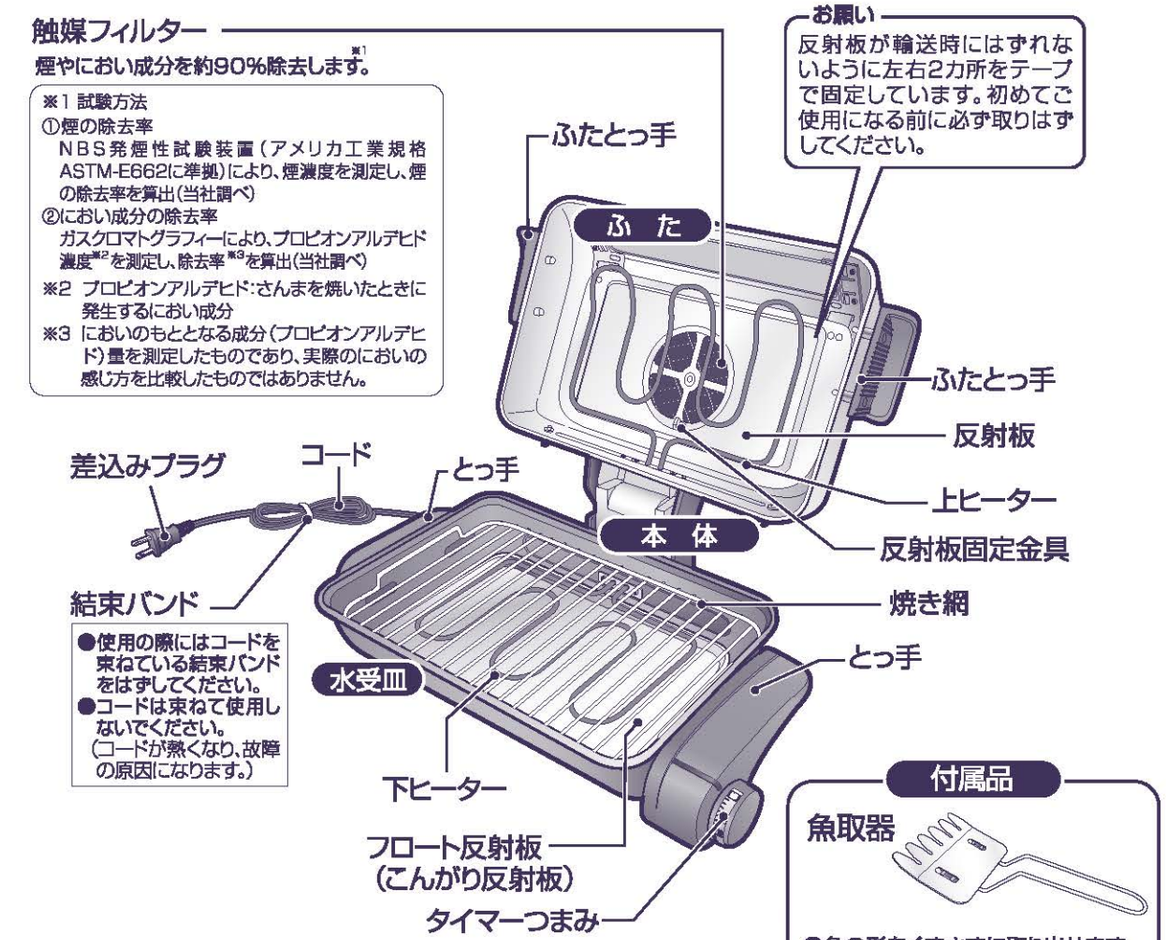
火災の原因になります。
万一炎が出た場合は炎が消えるまでふたを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなります。また、ふたのガラスが割れますので水をかけないでください。

お願い

- **■業務用として使用しない**
- **■調理中や調理終了後にふたを開けるときは、顔を近づけない**
  熱い蒸気や煙が出てやけどの恐れがあります。
- **■連続して焼くときは水を追加する。また、油分の多い調理物は連続して焼かない**
  火災の原因になります。
- **■使用中はガラス窓に水をかけない**
  破損の原因になります。
- **■空焼きした場合は、急冷せずに自然冷却する**
  破損の原因になります。
- **■ふた・水受皿の取り扱いはていねいに行う**
  破損の原因になります。
- **■製品を傾けない**
  水が流れ出て床をぬらしたり、故障の原因になります。
- **■ヒーターの上で直接調理物を焼かない**
  発火の原因になります。
- **■水受皿には、必ず水を入れて使用する**
  火災の原因になります。
- **■排気口・通気口をふさがない**
  故障の原因になります。
- **■クッキングペーパーやグリル用の小石などは使用しない**
  発煙・発火・やけどの原因になります。
- **■もち・するめなど、ふくれたり反ったりしてヒーターにくっつくものは焼かない**
  発火の原因になります。
- **■ふたは確実に閉める**　火災の原因になります。
- **■ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上や、たたみ・じゅうたんなどの上では使用しない**　火災の原因になります。
- **■ふたとっ手を持って持ち運ばない**
  ふたや本体が落下するなどしてけが・破損の原因になります。

● お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

各部のなまえ



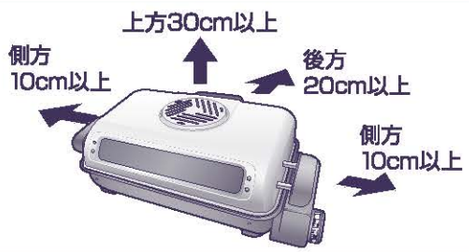
フロート反射板（こんがり反射板）とは?

フロート反射板は水受皿の水に浮かせた状態で使用します。
下ヒーターから水受皿の水に当たる熱をフロート反射板で反射させ、水の蒸発量を抑えることで魚をこんがり焼き上げます。

設置場所について

●周囲の可燃物から右図の離隔距離を保つようにしてお使いください。また、前面は開放しておいてください。

●ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、上記の木製の場合よりさらに距離を離してください。（変形・変色の原因になります。）



使い方

お使いになる前に

●調理以外の用途にはお使いにならないでください。

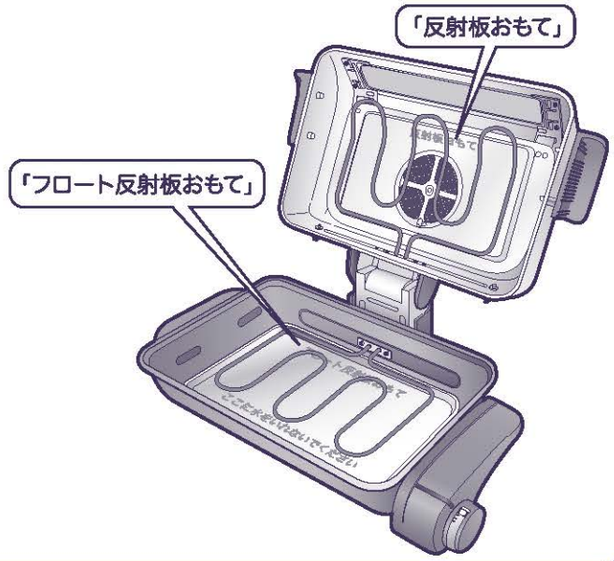
●初めてお使いになる前に製品内の梱包材を取り除いてください。

●初めてお使いになるときに、排気口より煙が出ることがありますが異常ではありません。

●ふた・反射板・水受皿・フロート反射板が確実に取りつけられていることを確認してください。

●水受皿の取りはずしは、必ずふたをはずしてから行ってください。
ふたを開けた状態で水受皿をはずすと、本体・ふたが後方に倒れることがあり危険です。
（P.9「部品のはずし方」参照）

●反射板・フロート反射板を取りつけるときは「反射板おもて」「フロート反射板おもて」の刻印が表側になるように取りつけてください。



1 差込みプラグをコンセントに差し込む

タイマーつまみの目盛が「切」になっていることを確認してください。

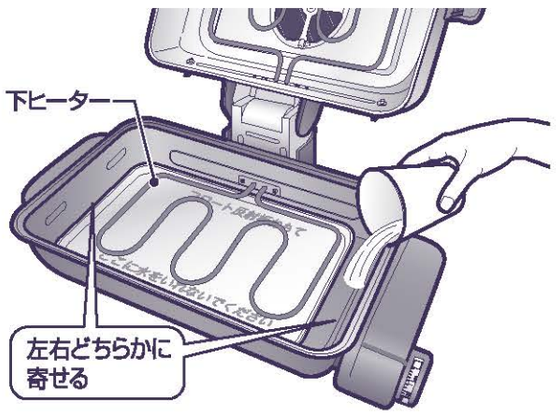
2 水を入れる

水受皿に水を約300mL（コップ1.5杯）入れる

●下ヒーターに水がかからないように注意して入れてください。

●フロート反射板に水が入らないように左右どちらかに寄せて、水受皿に水を入れてください。

●次のようなときは、保護装置が働き、ヒーターへの通電を停止します。
・水受皿に水を入れていない
・水受皿の水がなくなった
本体を冷まし（約20分）、水を入れてから使用してください。

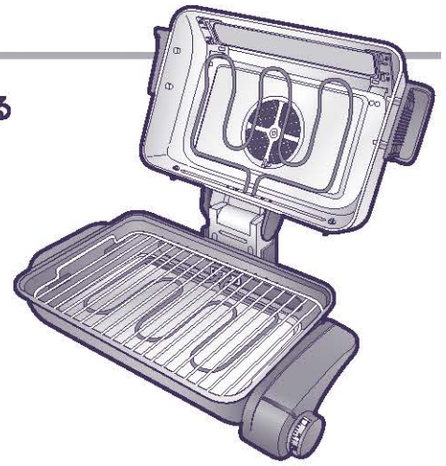


使い方 っづき

3 焼き網を載せる

調理物の厚みにより焼き網の向きをかえて高さを調節する

厚い魚の場合（表：標準）　薄い魚の場合（裏）

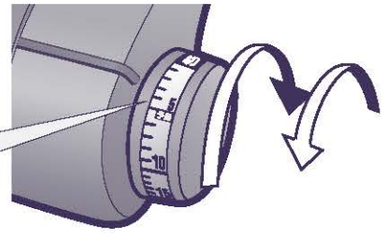


4 予熱する（約5分間）

ふたを閉め、タイマーつまみの目盛を「5 予熱 」に合わせる

●「チーン」と音が鳴ったら予熱完了です。

タイマーを「10」以下で設定するときは、タイマーつまみを一度「11」以上に回してからご希望の目盛に合わせてください。



5 調理物を焼く

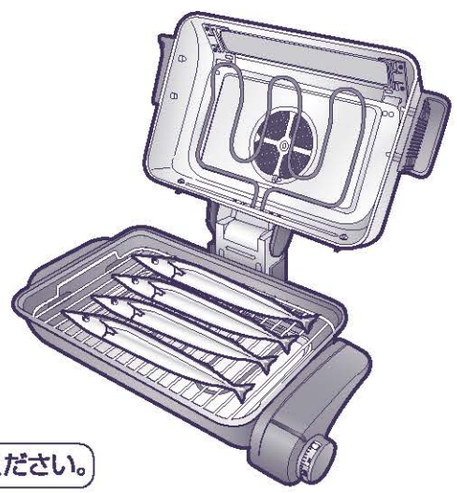
①ふたを開け、調理物を焼き網にのせる

●厚みのある魚などは、焼き網の手前にのせずに奥にのせてください。手前にのせると上ヒーターに接触する恐れがあります。

②ふたを閉め、タイマーつまみ（30分計）の目盛を調理物に応じて合わせる（加熱開始）

●P.7「焼き時間の目安」をご参照ください。

●ガラス窓から焼け具合を確認してください。
●調理中に水受皿の水が少なくなったら、水をつぎ足してください。水は下ヒーターにかからないよう水受皿とフロート反射板の間に注意して入れてください。
●調理中にふたを開けるときは、ヒーターおよび金属部が熱くなっていますので、手を触れないよう注意してください。（やけどの恐れ）
●調理中に水がなくなると、とっ手が熱くなる場合があります。
●必要以上の加熱はしないでください。



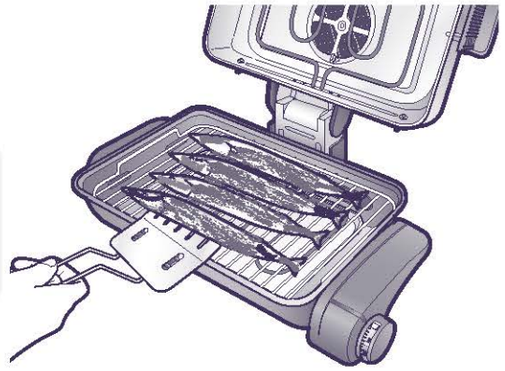
調理を途中でやめるときは… 目盛を「切」に合わせてください。

6 できあがり

●「チーン」と音が鳴ったらできあがりです。

①ふたを開け、調理物を取り出す
②差込みプラグをコンセントから抜く

●製品が熱くなっていますので、ふたとっ手以外は手を触れないようにしてください。
●調理中や調理終了後にふたを開けるときは、中から熱い蒸気や煙が出ますので、顔を近づけないでください。（やけどの恐れ）



焼き時間の目安

調理物	数量	長さ（約cm）	重さ（約g）	調理時間（分）	備考
さんま塩焼	2尾	35	1尾　180	9～10	
	4尾	35	1尾　180	13～15	
あじ塩焼	2尾	25	1尾　150	10～12	
あじの開き	2尾	25	1尾　120	8～10	
いわしのみりん干し	3枚	25	1枚　30	1～2	
さけ切り身	4切れ	-	1切れ　85	10～12	
さわらみそづけ	4切れ	-	1切れ　85	6～7	
焼きとり	5本	-	1本　50	9～11	
フランクフルト	4本	18	1本　90	5～7	表面に切り目を入れ、串をはずす
厚揚げ	4個	-	1個　60	6～8	
ローストチキン	2本	-	1本　200	12～13	つくり方はP.8「お料理ノート」参照
焼豚	2個	（厚さ2.5cm以下）	1個　150	11～13	
焼なす	4本	（直径3.5cm以下）	1本　70	15～17	

●調理時間は、調理物の量や大きさ・温度、室温などにより異なります。焼け具合を見ながら時間を調節（2～3分）してください。
●続けて調理物を焼くときは、調理時間を短めに設定してください。ただし油分の多い調理物は連続して焼かないでください。
●上ヒーターに調理物が近づくと焦げやすくなりますので注意してください。
●ローストチキンは皮を下にして焼いてください。

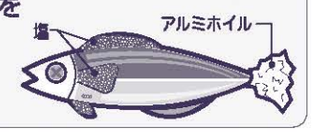
アドバイスメモ

■焼くと反ったりする調理物は

●串を通す　●切れ目を入れる

■焦げたり形がくずれないように

●尾・ヒレに塩をまぶす（化粧塩）またはアルミホイルをかぶせる
●表になる面に切れ目を入れる



●魚を焼くときは、予熱後、焼き網にサラダ油を塗ると焼き網にこびりつきにくくなります。
●厚みのある調理物は、肉の場合は厚さ2.5cm以下、その他の場合は厚さ3.5cm以下にしてから焼いてください。

お料理ノート

このお料理ノートで使用している計量単位
・1カップ＝200mL
・大さじ1＝ 15mL
・小さじ1＝ 5mL

■ローストチキン

材料

鶏骨つきもも肉 ……2本(1本200g)
塩・こしょう……少々

たれ
しょうゆ ……大さじ1
砂糖……大さじ1/2

つくり方

①鶏肉は骨に沿って切り込みを入れ、皮目からフォークで穴をあけ、両面に塩・こしょうをふり、下味をつけます。

②フィッシュロースターを約5分予熱し、①を皮を下にしてのせて約12～13分焼きます。

③②の表面にたれを塗り、約1分焼きます。

●たれを塗ると焦げやすいので注意してください。

■焼豚

材料

豚もも肉 ……2個
(1個150g・厚さ2.5cm以下)

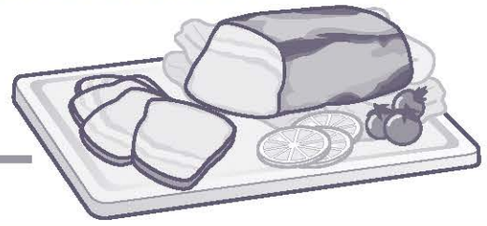
たれ
しょうゆ ……大さじ2
酒 ……大さじ2
砂糖 ……大さじ2
しょうが(おろす)……1/2片
にんにく(おろす)……1/2片
五香粉(あれば)……少々

つくり方

①豚肉は味がしみこみやすいようにフォークで穴をあけ、たれにつけて冷蔵庫で一晩おきます。

②フィッシュロースターを約5分予熱し、①をのせて約11～13分焼きます。

●焼くと反るので切れ目を入れてください。

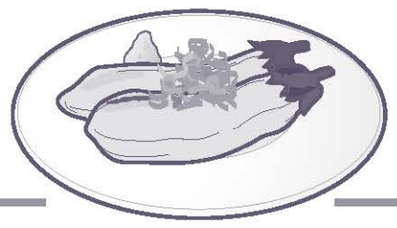


■焼なす

材料

長なす……4本
(1本70g・直径3.5cm以下)

しょうゆ ……適量
A
しょうが(おろす)……適量
かつお節……適量



つくり方

①長なすはヘタをつけたままガクだけ切り取り、竹串でまんべんなく穴をあけます。

②フィッシュロースターを約5分予熱し、①をのせて約15～17分焼きます。

③冷水にとり、黒くなった皮をむきます。

お好みで長なすのヘタを切り落として食べやすい大きさに切り、しょうゆをかけてAをのせてお召し上がりください。

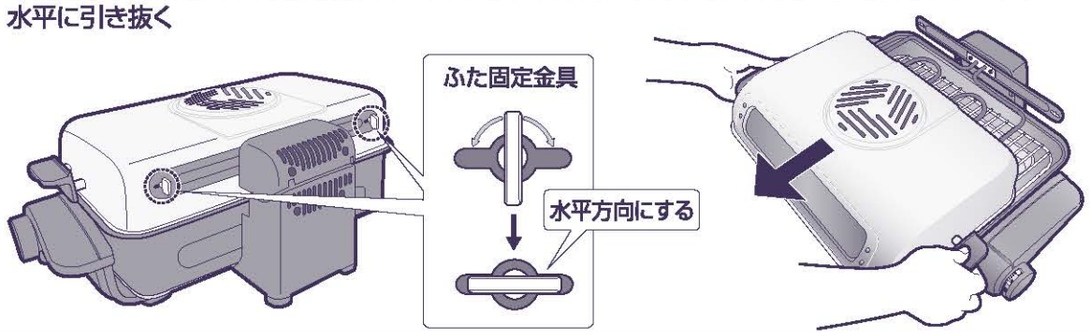
部品のはずし方

差込みプラグをコンセントから抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。

●ふた・水受皿は無理なつけはずしをしないでください。(故障の原因になります。)
●水受皿の取りはずしは、必ずふたをはずしてから行ってください。
(水受皿なしでふたを開けて取りはずしを行うと、本体・ふたが後方に倒れ危険です。)
●水受皿をはずすときは、水がこぼれないように注意してください。
●つけるときははずし方の逆の手順で取りつけてください。

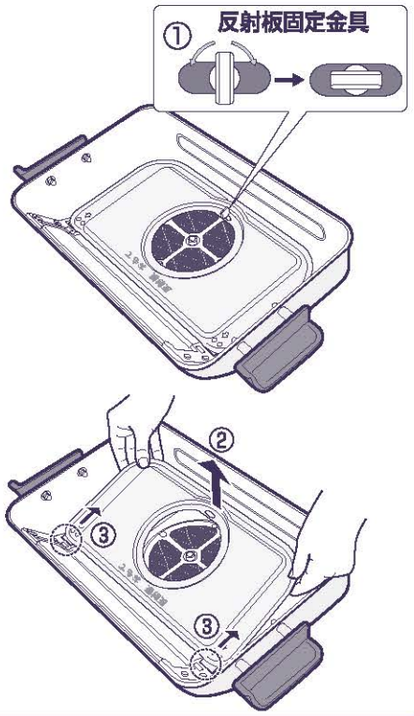
1.ふたをはずす

ふたを閉めた状態でふた固定金具(2カ所)を水平方向にしたあと、ふたとっ手を持ち、本体から水平に引き抜く



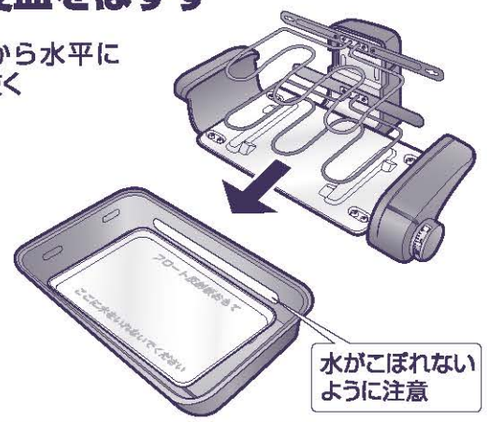
2.反射板をはずす

①反射板固定金具を水平方向にする
②反射板を持ち上げて反射板固定金具から抜く
③矢印の方向にはずす



3.水受皿をはずす

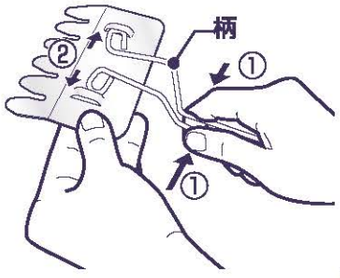
本体から水平に引き抜く



魚取器の組み立て方法

①柄を内側に押す
②柄の先端を差し込む

●はずすときは、柄を内側に押しながら、柄の先端をはずしてください。



お手入れ

差込みプラグをコンセントから抜き、
製品が十分に冷めてから行ってください。

- ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。汚れをそのまま放置しておくと、焼きムラやヒーター損傷、発煙・発火の原因になります。
- 異なる調理物を焼く場合はにおい移りすることがありますので、お手入れは念入りに行ってください。
- みがき粉・スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。（表面を傷つける原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤（塩素系などのアルカリ性洗剤、酸性洗剤など）・漂白剤は使用しないでください。（腐食の原因）
  また、化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面を傷つけたり、化学変化を起こす原因）

ふた・反射板・フロート反射板・焼き網・水受皿・魚取器	①台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふく
触媒フィルター	①水洗いしたあと、ふたを軽く振り、水分を十分に取る ②ふた・反射板・水受皿・フロート反射板・焼き網を本体に取りつけ、約20分空焼きしたあと自然冷却する（空焼き時には排気口から蒸気が出ます。） ●触媒フィルターはスポンジなどで強くこすらないでください。（スポンジなどが付着することがあります。）
本体 ヒーター部	①台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で汚れをふき取る ②水で絞った布でふく ③乾いた柔らかい布で水分をふき取る ●本体・ヒーター部の丸洗いはしないでください。
コード	乾いた柔らかい布でふく

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に、
一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
調理物が加熱されない（ヒーターが発熱しない）	●差込みプラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？	差込みプラグを確実に差し込んでください。
	●タイマーを正しく設定していますか？	タイマーを正しく設定してください。（→P.6）
	●水受皿の水がなくなっていませんか？（保護装置が働いた）	水受皿に水を足してください。（→P.5）
煙が出たり、においがする	●庫内が汚れていませんか？	使用後は必ずお手入れしてください。
	●はじめてご使用になるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、異常ではありません。ご使用とともになくなります。	
	●脂の多い調理物を焼くと煙が出やすくなります。 ●触媒フィルターに付着した水分などが加熱されて煙が出ることがあります。	
調理中に瞬間的に庫内で炎が出たり、排気口から煙が出る	●調理物の脂が下ヒーターの上に直接落ちると瞬間的に炎や煙が出ます。また脂の多いものを焼くと、脂から発生するガスが燃えることがありますが、故障ではありません。	
調理中に排気口やふたの周囲から煙が出る	●前回の調理でヒーターに付着した脂が残っていると、通電してしばらくの間、脂が燃えて煙が出ることがあります。使用後は必ずお手入れをしてください。	

仕様

型名	EF-VF40
電源	交流100V　50/60Hz
消費電力	1300W
コードの長さ	1.4m
外形寸法(約cm)	幅48.5×奥行29.5×高さ19.5
焼き網の寸法(約cm)	幅35×奥行21
質量	約4.7kg

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 5年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内	部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

お客様ご相談センター　ナビダイヤル　**0570-011874**　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ……Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043　大阪市北区天満1丁目19番9号